
ズーム
ZOOM
JAPON
www.zoomjapon.info
gratuit numéro 85 - novembre 2018
MANGA
Une nouvelle vie à Ueyama p. 16
VOYAGE
Sur la route de Tobishima p. 26
Rugby
La Coupe du monde en vue
RUGBY WORLD CUP 2015
2019 RWC

ÉDITO Ovalie



Après la Coupe du monde de football coorganisée en 2002 avec la Corée du Sud, le Japon va accueillir, l'année prochaine, la Coupe du monde de rugby comme une répétition avant les Jeux olympiques de Tôkyô en 2020. Ce sera aussi l'occasion pour l'équipe nationale de tenter de conquérir le grand public dont l'intérêt pour le ballon ovale demeure modéré si on le compare à l'engouement pour le football ou le baseball. Par ailleurs, la compétition permettra à des villes et des régions moins en vue de faire parler d'elles. C'est le cas notamment de la petite cité portuaire de Kamaishi, au nord-est de l'Archipel, qui attend beaucoup de cet événement de dimension mondiale.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Marché de Toyosu, Tôkyô, arrondissement de Kôtô



© Eric Rechsteiner

Devenu un centre d'attraction mondial, le célèbre marché de Tsukiji a fermé ses portes pour laisser la place à des installations liées aux Jeux olympiques. Il a déménagé dans un nouveau lieu, à Toyosu, dans des installations plus modernes. Ce transfert ne s'est pas déroulé sans difficultés en raison de nombreux retards liés aux opérations de dépollution du site. Reste que son ouverture officielle a bien eu lieu le 11 octobre.

69 785 **Tel est le nombre de centenaires que compte le Japon. Il s'agit d'un record absolu dû aux avancées médicales ainsi qu'à une prise de conscience importante en matière de santé. La population des centenaires a augmenté au Japon de 2 014 personnes en un an. Les femmes sont majoritaires puisqu'elles représentent 88,1 % des Japonais de plus de 100 ans.**

ECONOMIE Le pari de l'immigration choisie

Le gouvernement veut déposer rapidement un projet de loi autorisant l'accueil de davantage de travailleurs étrangers afin de combler en partie la pénurie de main-d'œuvre. La mise en œuvre pourrait intervenir dès avril 2019. Un nouveau visa permettrait à des immigrés ayant des qualifications inférieures à celles habituellement requises, d'entrer sur le territoire japonais pour y travailler durant 5 ans.

POLITIQUE Remaniement pour la forme

Réélu à la tête du Parti libéral-démocrate, ce qui lui permet de rester Premier ministre, ABE Shinzô a procédé à un vaste remaniement de son gouvernement. Alors qu'il défend l'idée d'un plus grand rôle donné aux femmes, on n'en compte qu'une seule dans sa nouvelle équipe. KATAYAMA Satsuki sera chargée de la revitalisation des régions et de l'égalité hommes-femmes.

laVillette

EXPOSITION

MANGA ←→ TOKYO

29.11 → 30.12.2018

lavillette.com · 01 40 03 75 75

#MangaTokyoVillette



British Library

A FOOTBALL MATCH AT YOKOHAMA, JAPAN

Dans son édition du 10 avril 1874, The Graphic fait état d'un match de rugby qui s'est déroulé à Yokohama, à l'ombre du mont Fuji.

Le Japon, terre d'ovalie

Le rugby dans l'Archipel n'est pas nouveau. La Coupe du monde 2019 permettra d'ouvrir un nouveau chapitre.

Dans moins d'un an, le Japon accueillera pour la première fois de son histoire la Coupe du monde de rugby. L'événement revêt une importance considérable pour les autorités car il s'agira d'une sorte de répétition avant les Jeux olympiques de Tôkyô qui se dérouleront l'année suivante. Les conditions climatiques devraient être idéales pour les rugbymen venus des quatre coins du monde et pour les amateurs du ballon ovale, ce qui est loin d'être le cas pour la grand-messe olympique qui se tiendra au cœur de l'été dans une chaleur étouffante peu propice à la pratique sportive. Après la canicule de cette année le thermomètre ayant allégrement atteint les 40°C, de nombreuses voix se sont élevées pour dénoncer le choix de cette saison pour organiser les Jeux olympiques, rappelant que ceux de 1964 s'étaient déroulés en octobre, à peu près à la même époque que la future Coupe du monde de rugby.

L'organisation de cette compétition dans l'Archipel marque un tournant dans l'histoire de ce sport dans la mesure où le rugby y est connu depuis plus de 150 ans, même s'il n'a été pratiqué par les locaux que plus tard encore. Selon une illustration parue dans le numéro du 10 avril 1874 de l'hebdomadaire anglais *The Graphic,* des matchs de rugby avaient lieu à Yokohama, au sud de Tôkyô. La cité portuaire était devenue le principal lieu où les Japonais pouvaient découvrir les nouveautés venues de l'étranger. C'est là que le commodore Perry venu réclamer l'ouverture des ports nippons au commerce présenta à une foule ébahie le premier train miniature. Parmi les présents apportés par l'Américain, ce fut celui qui *"impressionna le plus les Japonais"*, nota, dans son journal, l'un des membres de son équipage. *"Des dizaines de Japonais étaient réunis autour du circuit et ne se lassaient pas de regarder le train accomplir ses tours. Ils ne pouvaient pas réprimer leur joie chaque fois que la locomotive sifflait".* A bien observer l'image publiée dans le magazine britannique, on peut remarquer l'intérêt que le public nippon en habits traditionnels semble porter au match joué par les membres du Yokohama Foot Ball Club établi dans la ville depuis au moins 1866, selon certaines archives. Un article paru à cette date dans le *Japan Times* indique que *"plus de 40 personnes ont manifesté le désir de sou-*

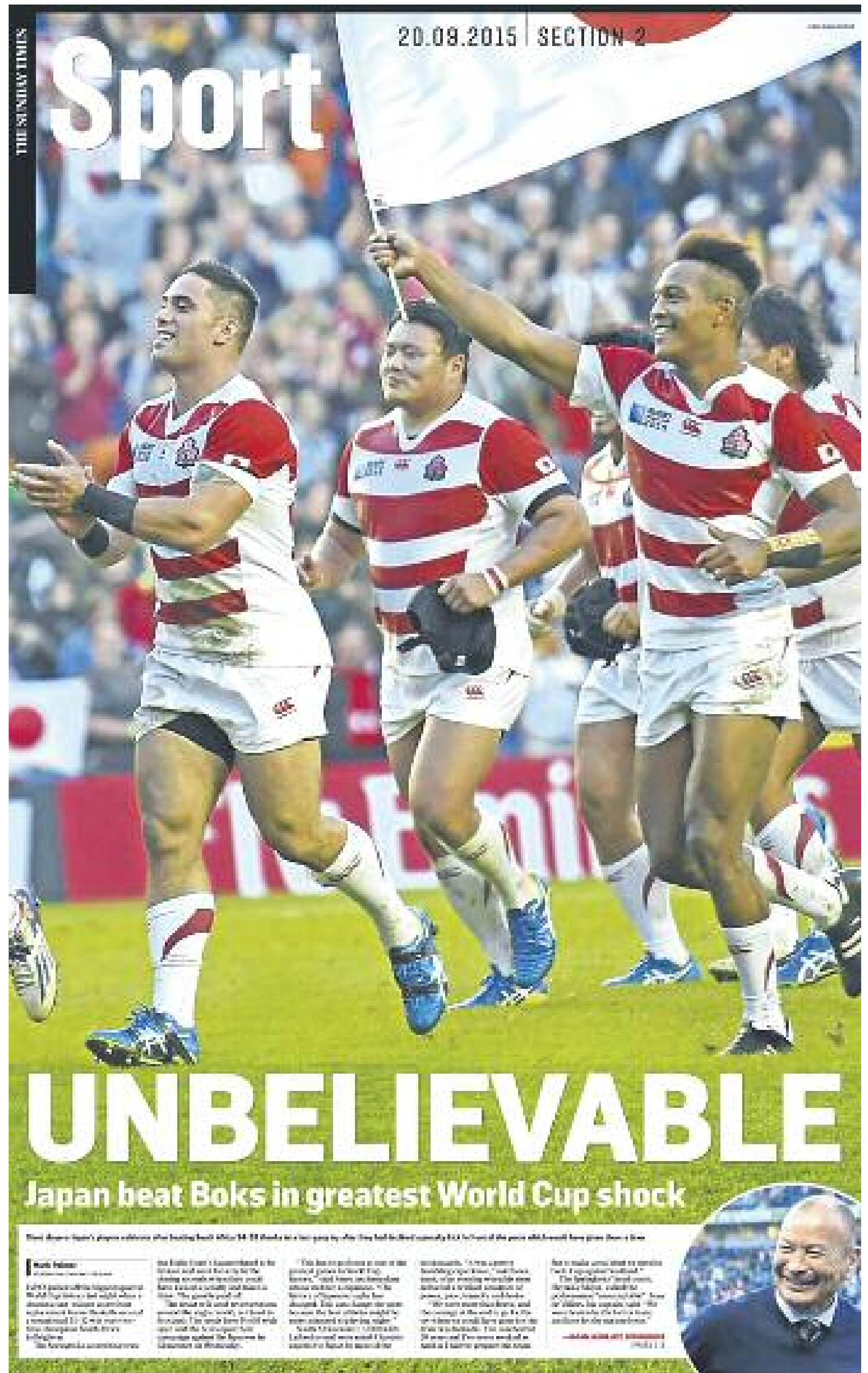
tenir le Foot Ball Club. En outre, la présence de deux ou trois individus originaires de Rugby et Winchester permet de croire que nous serons en mesure de jouer selon les règles". La référence à la ville de Rugby, où William Web Ellis, un jour de 1823, décida de courir avec le ballon dans ses bras, montre que le Yokohama Foot Ball Club est bien une équipe pratiquant le rugby. Par ailleurs, ces deux preuves tirées de la presse remettent en cause l'histoire officielle qui veut que la pratique du ballon ovale au Japon soit le fait d'Edward Branwell Clarke et de son compère nippon TANAKA Ginnosuke qui l'ont introduit à l'université Keio en 1899, soit 25 ans après la partie rapportée par *The Graphic* et 33 ans après la création du Yokohama Foot Ball Club. Comme le souligne avec malice Mike Galbraith, spécialiste de la question et auteur de la première histoire du rugby au Japon en 1987, tout cela s'est passé avant même la naissance des deux héros de l'ovalie dans l'Archipel.

D'autres témoignages dans la presse locale accrédite le fait que le rugby était pratiqué régulièrement et que, par conséquent, les Japonais n'ont pas découvert le jeu à la fin du XIXe siècle, mais qu'ils ont été parmi les pionniers dans son développement. Certes la mayonnaise n'a pas pris comme pour d'autres pratiques sportives venues de l'étranger à peu près à la même époque, notamment le baseball dont le premier match a été organisé en 1873 à la Kaisei Gakkô devenue par la suite l'université de Tôkyô. La création d'un championnat professionnel en 1934 à l'initiative du patron de presse SHÔRIKI Matsutarô a permis de changer radicalement la donne pour cette discipline qui a permis l'apparition des premières grandes stars sportives. Le rugby est resté cantonné au milieu universitaire et à celui des entreprises comme ce fut le cas du football jusqu'à sa professionnalisation au tournant des années 1990.

L'exemple du ballon rond et son succès populaire doivent aujourd'hui interpeller les responsables du rugby nippon en quête d'un nouveau souffle au moment où l'équipe nationale – les "Fleurs de cerisier" – commence à engranger des résultats intéressants. La victoire des Japonais 34 à 32 face aux Sud-Africains lors de la Coupe du monde 2015, leur a valu non seulement de forcer l'admiration des amateurs de rugby dans le monde, mais surtout a permis de réveiller la fierté du Japon qui a besoin d'exister sur la scène internationale. En devenant un pays puissant sur le plan sportif, comme il l'a encore montré à l'occasion de la Coupe du monde de football en Russie cette année, le Japon s'impose comme référence dans l'esprit de l'opinion mondiale. A ce niveau, le rugby est important dans la mesure où il reste considéré comme le sport des élites. Par ailleurs, c'est aussi un sport dont les "valeurs" collent bien à l'esprit nippon.

Reste désormais à transformer l'essai. La Coupe du monde 2019 devrait être l'occasion pour le rugby nippon de gagner ses lettres de noblesse en conquérant définitivement le public local. Les audiences télévisuelles de l'équipe nationale restent modestes comparées à celles des footballeurs. Après sa victoire de 2015 face à l'Afrique du Sud, le taux d'audience des "Fleurs de cerisier" était d'environ 19 % quand celui des joueurs de la sélection de football a pu dépasser, comme lors de certaines rencontres, les 55 % lors de la Coupe du monde en Russie. Il va sans dire qu'un succès face à une grosse équipe comme ce fut le cas en 2015 enfoncerait le clou. Cela permettrait d'ouvrir un nouveau chapitre dans l'histoire du rugby au Japon qui a commencé il y a un siècle et demi à l'ombre du mont Fuji, comme le rappelle l'illustration parue dans les colonnes de *The Graphic.* Rendez-vous donc le 20 septembre 2019 à Tôkyô, pour le coup d'envoi de la Coupe du monde avec un Japon-Russie qui donnera le ton des ambitions nippones, lesquelles sont à coup sûr très élevées.

ODAIRA NAMIHEI


THE SUNDAY TIMES

Sport

20.09.2015 | SECTION 2

UNBELIEVABLE

Japan beat Boks in greatest World Cup shock

La victoire "incroyable" du Japon face à l'Afrique du Sud en 2015 a fait la une du Sunday Times.

The Sunday Times

RENCONTRE Un jeu en pleine évolution

Fin observateur de l'ovalie dans l'Archipel, le rédacteur en chef de *Rugby Magazine* livre son analyse du jeu nippon.

Au Japon, le rugby compte environ 120 000 licenciés, un chiffre inférieur aux grandes nations rugbystiques comme l'Angleterre, la France et l'Afrique du Sud, mais il l'est aussi comparé aux États-Unis où le rugby est loin d'être un sport majeur. Cependant, l'équipe nationale s'est tellement améliorée que personne ne peut se permettre de la prendre à la légère. *Zoom Japon* a parlé du passé, du présent et de l'avenir du rugby nippon avec TAMURA Kazuhiro, rédacteur en chef du mensuel *Rugby Magazine*.

Le rugby et le baseball ont été introduits à peu près à la même époque, dans la deuxième moitié du XIXe siècle. Comment expliquez-vous que le rugby soit resté un sport de niche par rapport au baseball ?

TAMURA Kazuhiro : Le rugby a été introduit pour la première fois dans ce pays à l'université, notamment celle de Keio, il y a environ 120 ans, et la situation n'a vraiment pas évolué jusqu'au milieu des années 1960. En d'autres termes, alors que le baseball a été adopté par l'ensemble de la population, qu'il a été doté rapidement d'un championnat professionnel, le rugby est resté pendant de nombreuses années un sport d'élite, surtout pratiqué par les étudiants. Dans les années 1960, plusieurs entreprises ont commencé à créer leur propre équipe de rugby, absorbant les meilleurs joueurs issus du milieu universitaire. Néanmoins, le sport est resté au niveau du corporatiste. On pourrait dire que personne au niveau des instances dirigeantes de la fédération ne voulait vraiment développer ce sport, encore moins défier la suprématie du baseball. Tout le monde semblait satisfait de la situation et personne ne souhaitait vraiment mettre sur pied une organisation semblable à celle du baseball.

Les choses ont-elles évolué ?

T. K. : Non, pas vraiment. Certes, depuis 2003, nous disposons de la Top League avec 16 équipes, mais il s'agit toujours d'un championnat corporatiste, toutes les équipes étant la propriété de grandes entreprises et, mis à part les joueurs étrangers de classe mondiale, seul un petit nombre de joueurs japonais sont de vrais professionnels. En d'autres termes, la plupart des joueurs sont encore des amateurs. Les rencontres de la Top League n'ont rien de comparable aux matchs de baseball professionnel ou de football, mais ils parviennent tout de même à attirer entre 10 000 et 30 000 personnes, ce qui n'est pas si mal.
Il faut aussi savoir que contrairement aux autres fédérations sportives, le succès du rugby d'entreprise au Japon ne signifie pas que vous obtenez plus de publicité, plus de droits télévisés ou plus d'opportunités pour promouvoir votre marque. Au contraire, disposer d'une équipe performante signifie qu'il faut dépenser davantage : plus de voyages en équipe, plus de camps d'entraînement, de meilleurs salaires pour les joueurs professionnels, etc. Si vous êtes une grande entreprise comme Tôshiba ou Toyota, vous pouvez vous le permettre. Mais si vous ne l'êtes pas, vous courez le risque de devoir mettre fin à votre équipe de rugby en raison de difficultés financières.



Dans son numéro de novembre, Rugby Magazine s'intéresse à l'ouverture de la Top League.

Pendant longtemps, l'équipe du Japon a été plutôt mal classée au niveau mondial. Depuis 2010, elle a commencé à gravir les échelons jusqu'à atteindre le top 10 après sa surprenante performance à la Coupe du monde de 2015. Actuellement, le Japon est à la 11ème place. Que s'est-il passé au cours de cette décennie ?

T. K. : Tout d'abord, le niveau général de la Top League lancée en 2003 s'est progressivement amélioré. Nous avons maintenant des joueurs physiquement plus forts, techniquement meilleurs, capables de s'entraîner quotidiennement. Le niveau de compétition plus élevé a attiré de meilleurs entraîneurs et joueurs étrangers. Ensuite, il y a eu, en 2011, l'arrivée d'Eddie Jones à la tête de l'équipe nationale. En 2003, il avait mené l'Australie en finale de la Coupe du monde et, en 2007, il avait été conseiller technique du champion du monde, l'Afrique du Sud.

La mère et l'épouse de Jones sont toutes deux Japonaises et, au moment de sa nomination, il entraînait l'équipe de Suntory. Son impact sur le rugby japonais était-il vraiment si important ?

T. K. : Cela ne fait guère de doute. Lorsqu'il a été nommé, il a déclaré que le Japon participerait à la Coupe du monde de 2015 et qu'il voulait gagner tous les matchs. Dès le début, il avait fixé un objectif très élevé pour une équipe dont le record avait été une victoire, deux nuls et 21 défaites. Mais il y croyait et veillait à ce que le Japon réalise pleinement son potentiel. Par exemple, les joueurs japonais sont peut-être plus petits que leurs adversaires, mais ils sont rapides et Jones pensait qu'en travaillant sur leur force, la tactique d'équipe et leur approche mentale du jeu, ils pourraient surmonter leur handicap physique. La meilleure réussite de Jones est d'avoir continué à gagner tout en bâtissant son équipe autour de joueurs locaux.

En 2016, Jones a quitté le Japon pour entraîner l'Angleterre. Il a été remplacé par Jamie Joseph, né en Nouvelle-Zélande. En quoi ce dernier était-il différent de Jones dans son approche à l'égard de l'équipe nationale ?

T. K. : Jones est originaire d'un pays, l'Australie, où le talent brut du rugby est inférieur à celui de la Nouvelle-Zélande. Il doit donc proposer aux autres entraîneurs australiens différentes tactiques et méthodes d'entraînement pour réduire l'écart avec leurs rivaux. Joseph, au contraire, estime que le Japon doit travailler sur la taille et la force physique des joueurs pour devenir une équipe de classe mondiale. En raison de cette approche différente, la manière de jouer dans l'Archipel a également changé. Dans le passé, la rapidité était notre meilleure arme. Maintenant, au contraire, nos joueurs deviennent de plus en plus gros et plus forts, ce qui signifie que nous ne sommes plus aussi rapides qu'avant. Alors que par le passé nous devions trouver des moyens originaux pour gagner, nous avons maintenant une approche plus classique du jeu.

Pensez-vous que la culture du rugby au Japon est différente de celle d'autres pays ?

T. K. : Comme vous le savez, la société japonaise met toujours l'accent sur le travail d'équipe ; nous pensons qu'ensemble nous pouvons réaliser des choses impossibles à faire seul. Nous sommes également très sérieux et diligents dans tout ce que nous faisons. Nous avons cette mentalité

de ne jamais abandonner. Donc, nos joueurs vont toujours jusqu'à la limite. Ils continuent à courir jusqu'à ce qu'ils n'aient plus rien à donner. Ce qui est curieux à propos du Japon, c'est que nous continuons à utiliser l'expression anglaise obsolète *"no side"* pour évoquer la fin du match alors que le terme utilisé ailleurs dans le monde est *"full time"*. Pour beaucoup de Japonais, elle exprime mieux le moment où les deux équipes se rencontrent et fraternisent à la fin du match.

Keith Davies est un entraîneur chevronné qui travaille au Japon depuis environ 30 ans au niveau des lycées, des universités et des entreprises. Il critique souvent le rugby au Japon notamment au niveau universitaire pour le gaspillage d'énergie et l'absence de résultats. Êtes-vous d'accord avec lui ?

T. K. : Ce n'est peut-être pas aussi noir qu'il le prétend, mais sur le fond, il a raison. Par exemple, dans le passé, les professeurs d'éducation physique et les entraîneurs japonais avaient tendance à former tous les joueurs selon le même modèle. Tout le monde était encouragé à passer ou à frapper le ballon de la même manière, au détriment de leurs caractéristiques particulières. Les choses ont changé à cet égard, mais il serait quand même préférable de réclamer plus d'originalité. Un autre problème est que les meilleurs clubs universitaires comptent entre 100 et 150 joueurs. Si vous considérez que 15 gars jouent au rugby, de nombreux étudiants n'ont pas un temps de jeu significatif pendant leurs deux premières années, voire, dans certains cas, aucun. Tant de joueurs potentiels finissent par abandonner le rugby à la fin de leurs études. De plus, même parmi les joueurs les plus prometteurs, il y a des jeunes qui ne voient pas vraiment d'avenir dans le rugby et qui abandonnent le jeu pour se spécialiser en médecine ou se rendre dans une université avec un meilleur dossier scolaire. Par ailleurs, les écoles secondaires ont très peu de chances de jouer. Au niveau secondaire, par exemple, tous les tournois sont joués selon le système d'élimination directe : dès que vous perdez une partie, vous êtes éliminé. Nous devrions probablement concevoir un système de championnats afin de donner à chaque école plus de chances de jouer. Quoi qu'il en soit, nous devons nous assurer de ne pas perdre tous les joueurs les plus talentueux.

Actuellement, sur les 30 joueurs de l'équipe nationale, environ un tiers d'entre eux sont nés à l'étranger, à commencer par le capitaine Michael Leitch. Dans le passé, le Japon a été largement critiqué pour cela, même si d'autres pays (Samoa, États-Unis, Italie, Australie, Nouvelle-Zélande, etc.) font exactement la même chose. Qu'en pensez-vous ?



Benjamin Parks pour Zoom Japon

Tamura Kazuhiro porte un regard très réaliste sur l'évolution du rugby dans son pays.

T. K. : J'en ai pris l'habitude *(rires)*. C'est un signe de l'évolution de notre époque, je suppose. Pour être franc, je comprends ces critiques. C'est quelque chose qui met les Japonais dans une position plutôt inconfortable. Cependant, beaucoup de ces joueurs nés à l'étranger se sont complètement assimilés à la société japonaise. Prenez le capitaine Leitch. Il agit comme un Japonais et parle la langue bien mieux que de nombreux locaux. En fin de compte, l'important est que tout le monde joue comme une équipe unie et représente le Japon de son mieux.

Quelles sont les chances du Japon pour la Coupe du monde de 2019 ?

T. K. : Le Japon fait partie du même groupe que l'Irlande, l'Écosse, les Samoa et la Russie. Tout le monde prend pour acquis que nous allons battre les Samoa et la Russie. Toutefois, comme seules les deux meilleures équipes pourront accéder aux quarts de finale, nous devons trouver un moyen de vaincre l'Irlande ou l'Écosse. L'entraîneur Joseph a récemment déclaré que le Japon était sur la bonne voie pour affronter avec succès au moins l'Ecosse, et je suis d'accord avec lui. Après tout, les résultats de nos clubs et de notre équipe nationale se sont régulièrement améliorés et, bien sûr, nous allons jouer devant nos supporters. Je suppose que beaucoup de gens ici seront déçus si nous ne parvenons pas à atteindre les quarts de finale.

Propos recueillis par Gianni Simone

REPORTAGE Le ballon ovale pour guérir

Victime du tsunami de 2011, Kamaishi plonge dans sa tradition rugbystisque pour retrouver des couleurs.

La plupart des gens qui se rendent à Kamaishi en train effectuent la dernière étape de leur voyage le long de la magnifique ligne Kamaishi, une voie ferrée de 90 km qui serpente le long de profondes vallées recouvertes de forêts de hêtres et de cèdres. Les passagers se perdent rapidement dans la rêverie, comme s'ils remontaient à l'époque où MIYAZAWA Kenji, auteur de *Train de nuit dans la voie lactée* (*Ginga Tetsudô no Yoru,* trad. Hélène Morita, Les éditions du Rocher, coll. Motifs) vivait dans cette région, mais ils sont brutalement ramenés à la réalité lorsqu'ils sortent de la gare de Kamaishi. Ils sont accueillis par les bâtiments gris de l'usine Nippon Steel et Sumitomo Metal avec ses cheminées soufflantes qui ajoutent de la fumée noire à un ciel déjà gris.

Ce complexe tentaculaire rappelle la gloire industrielle passée de la ville. En effet, c'est là que, en 1857, le premier haut-fourneau du Japon fut allumé, inaugurant ainsi la production moderne de fer au Japon.

La réputation de Kamaishi en tant que ville de l'acier lui a, à la fois, porté chance et malchance. Par exemple, en raison de son rôle important pendant la Seconde Guerre mondiale, ses usines sidérurgiques, ses entrepôts et ses réservoirs de pétrole ont été pris pour cibles par la marine américaine. De son côté, Kamaishi a joué un rôle important dans l'essor économique du pays après la guerre et l'endroit a prospéré jusqu'au milieu des années 1980, avec une population atteignant les 100 000 habitants. Aujourd'hui, cependant, ce n'est plus qu'un souvenir lointain. L'économie locale s'est effondrée après la fermeture des aciéries en 1988, entraînant une perte lente mais apparemment irréversible de la richesse et des ressources humaines. À l'heure actuelle, moins de 35 000 personnes vivent à Kamaishi et peu de signes permettent de penser que cette tendance négative pourra être inversée dans un avenir proche.

Je suis venu de Tôkyô pour voir comment la ville se préparait à la Coupe du monde de rugby 2019. Kamaishi est en effet l'un des 12 sites choisis pour accueillir l'événement. Cette petite ville située sur la côte nord-est du Japon (Tôhoku), loin des principales routes touristiques et commerciales, peut sembler un choix étrange pour une compétition sportive aussi importante. Toutefois, Kamaishi occupe une place importante dans le rugby japonais, comme explique ICHIKAWA Kaori, qui travaille pour l'agence de promotion locale. *"Notre équipe de rugby, les Seawaves, s'appelait auparavant Shin'nittetsu (Nippon Steel) Kamaishi. De la fin des années 1970 au milieu de la décennie suivante, elle a remporté sept titres nationaux consécutifs. Sa popularité va donc bien au-delà de la région du Tôhoku",* affirme-t-elle. *"Lorsque le Japon a été choisi pour organiser la Coupe du monde 2019, la municipalité de Kamaishi a pensé que c'était un événement idéal pour rendre des couleurs à la région et montrer le retour à la normale dans le Tôhoku après le désastre. Elle a fait une offre en 2014 et elle a été officiellement acceptée un an plus tard."*

Le désastre mentionné par Mme ICHIKAWA est le tremblement de terre et le tsunami qui ont dévasté la région en 2011. La catastrophe naturelle a gravement endommagé la ville, fait plus de 1 000 morts et aggravé les malheurs du lieu. Malheureusement, Kamaishi, comme toutes les autres grandes et petites communautés dispersées le long de la côte Sanriku, n'en était pas à sa première expérience en la matière. La tragédie qui a frappé la



Benjamin Parks pour Zoom Japon

Située dans le nord-est de l'Archipel, la petite cité accueillera deux matchs de la Coupe du monde 2019 parmi lesquels Fidji-Uruguay.

région, il y a sept ans, n'était que la dernière d'une longue liste de catastrophes qui ont touché la région depuis des temps immémoriaux. Sans trop remonter dans le temps, un séisme de magnitude 8,5 s'était produit en 1896, suivi d'un tsunami qui a atteint 30 mètres de haut, détruisant 9 000 habitations et faisant au moins 22 000 morts. La combinaison mortelle s'est reproduite en 1933 et la ville a de nouveau été paralysée, en 1960, par un tsunami causé par le tremblement de terre de Valdivia au Chili, le plus puissant jamais enregistré. La catastrophe de 2011 a été, dans un sens, encore plus ressentie puisque les gens pensaient être enfin à l'abri du danger. *"Un brise-lames venait juste d'être construit deux ans auparavant"*, se souvient ICHIKAWA Kaori. *"Il mesurait 1 950 m de long et avait une profondeur de 63 m. Il avait fallu trois décennies et 170 milliards de yens pour le bâtir. Il avait même été reconnu par le Guinness World Records comme étant le brise-lames le plus profond du monde. Pourtant, le 11 mars, les vagues du tsunami l'ont facilement dépassé et emprunté un chemin mortel vers notre ville."*

Née à Kamaishi, ICHIKAWA Kaori a passé presque toute sa vie dans sa ville natale. Depuis 2011, elle participe aux efforts locaux de reconstruction de la ville. Aux côtés de trois autres femmes, elle est actuellement responsable du Rugby Café Kamaishi, un espace ludique situé dans le centre commercial Sea Plaza où l'on peut en apprendre davantage sur la gloire passée de l'équipe locale. Elle rappelle que le tsunami a atteint ce bâtiment quand la rivière voisine a débordé. Comme elle vit et travaille dans la partie ouest de la ville, elle et sa famille ont échappé au désastre, mais certains de ses amis et connaissances n'ont pas été aussi chanceux. *"Après le 11 mars, nous avons dû repenser notre approche de la vie dans notre ville natale car, comme vous le savez, dans cette région, ce n'est pas une question de "si" mais de "quand" un autre tsunami aura lieu"*, dit-elle. *"Certaines personnes voulaient ériger de nouvelles barrières plus hautes ; d'autres ont dit que c'était juste un gaspillage d'argent et que tout le monde devrait cesser de vivre près de la mer et déménager plus loin et plus haut. En définitive, bien sûr, c'est à chacun des membres de notre communauté de décider comment il veut mener sa vie."*

Le jour de notre visite, une quinzaine de personnes sont réunies autour d'un grand téléviseur pour regarder les attaques des Seawaves qui jouent à Kyûshû, au sud du pays. L'équipe a perdu les deux premiers matchs de la saison et c'est pour elle un match important à remporter. Heureusement, après un départ lent, ils marquent quatre essais et battent facilement Kyûden Voltex, 30 à 10. En octobre 2012, rugby et tremblement de terre se sont mêlés de façon plutôt désagréable quand, lors d'un match contre les Seawaves, un joueur de Tôkyô, YOKOGAWA Musashino, a raillé







Benjamin Parks pour Zoom Japon

Inauguré le 19 août, le Kamaishi Recovery Memorial Stadium pourra recevoir jusqu'à 16 000 spectateurs.

ses adversaires de Kamaishi en disant : *"Le tremblement de terre vous a-t-il rendu dingues ?"* Le fautif a été banni pendant un mois par son équipe, qui a présenté ses excuses et suspendu temporairement ses sorties.

Une fois le match terminé, nous nous promenons dans le centre-ville, situé juste derrière le port. Tout a l'air propre et ordonné et il n'y a plus aucun élément visible de la catastrophe de 2011. Finis les débris et même la peinture rouge que l'on pouvait voir à cette époque sur les bâtiments pour marquer l'endroit où les secours avaient fouillé à la recherche des victimes. Ensuite, nous hélons un taxi pour nous rendre au nouveau stade de rugby. Le Kamaishi Recovery Memorial Stadium a officiellement ouvert ses portes, le 19 août dernier, avec un événement spécial comprenant un certain nombre de matchs de démonstration. Le stade a une capacité de 6 000 spectateurs, mais 10 000 sièges temporaires supplémentaires seront installés pour les deux matches que la ville accueillera pendant la Coupe du monde : Fidji contre l'Uruguay et la Namibie contre le vainqueur du repêchage qui n'est pas encore connu.

La première chose que l'on remarque, c'est que l'installation a été construite à proximité de l'embouchure de la rivière, un endroit assez dangereux, compte tenu du risque constant de tsunami. *"C'est en fait l'endroit où se trouvaient les écoles primaires et les collèges"*, explique ICHIKAWA Kaori. *"Heureusement, tous les étudiants avaient suivi une formation en cas de catastrophe. Ainsi, dès que l'alerte au tsunami a été déclenchée, ils ont quitté leurs classes et les lieux avoisinants avant que les bâtiments ne soient balayés par le tsunami. Le stade a été construit à cet endroit en souvenir de la catastrophe. Comme vous pouvez le constater, une barrière anti-inondation a été construite pour protéger la région du tsunami. De plus, derrière le stade, trois chemins mènent au sommet de la colline que les gens peuvent utiliser comme issues de secours."* Non loin du stade, la gare a été reconstruite. Elle devrait être pleinement opérationnelle en mars prochain.

De retour à l'hôtel, je discute avec la jeune réceptionniste et je lui pose des questions sur la Coupe du monde. *"Ma génération n'a aucun souvenir de l'équipe qui a remporté tous ces titres"*, reconnaît-elle, *"Nous n'avons pas grandi avec un enthousiasme particulier pour le rugby. Donc pour nous, le rugby ne fait pas vraiment partie de nos vies"*. En dehors de la question du goût personnel de chacun pour le rugby, le problème principal est que le stade a coûté trois milliards de yens, un fardeau financier énorme pour une ville qui se remet à peine de la catastrophe. *"A l'époque, le projet a suscité des critiques de nombreuses personnes qui pensaient qu'il y avait des choses plus urgentes à reconstruire"*, admet Mme ICHIKAWA. *"Mais nous avons commencé à recevoir de plus en plus de messages de sympathie et d'encouragement du Japon et les billets pour les deux matchs de la Coupe du monde se sont rapidement vendus. Finalement, même les personnes qui étaient à l'origine contre le stade semblent avoir changé d'avis. Les générations plus jeunes ne savent rien des jours de gloire du rugby à Kamaishi mais, pour beaucoup d'entre nous, l'important est de montrer à nos enfants que la ville se redresse pour qu'ils se sentent fiers d'en faire partie."*


Benjamin Parks pour Zoom Japon

Du haut de ses 48,5 mètres, la statue de Dai-Kannon surplombe la baie de Kamaishi.

Le lendemain matin, je gravis une des collines entourant Kamaishi pour avoir une meilleure vue de la ville et de la région touchée par le tsunami. De mon point de vue, je peux apercevoir le temple Dai-Kannon, dont la statue haute de 48,5 m surplombe la baie. Érigée en 1970, la statue en béton armé symbolise la sécurité maritime. Aujourd'hui, sa blancheur épaisse contraste avec les différentes nuances de gris de la mer et du ciel nuageux. En ce dimanche, le port semble calme, mais quatre ou cinq navires se sont rassemblés dans les eaux profondes de la baie. *"Ils viennent probablement trouver refuge"*, raconte le chauffeur de taxi qui m'a conduit. *"Mieux vaut affronter le typhon ici qu'en pleine mer"*, assure-t-il alors que la météo annonce l'arrivée prochaine d'un puissant typhon.

Il arrive parfois qu'au Japon on vive sur une bombe à retardement, et que ces dernières années ont été marquées par toutes sortes de catastrophes naturelles ou causées par l'homme. Avant de monter dans le train qui me ramènera à la maison, je tire métaphoriquement mon chapeau au courage et à la persistance des habitants de Kamaishi.

JEAN DEROME

ORGANISATION **Transformer l'essai**

Pour le comité d'organisation de la Coupe du monde 2019, la compétition est sur de bons rails.

A moins d'un an du coup d'envoi de la très attendue Coupe du monde de rugby 2019, *Zoom Japon* a rencontré Nicholas van Santen, responsable de la communication internationale de son comité d'organisation, pour faire un point sur la situation.

Où en sommes-nous ?
Nicholas van Santen : Les choses se déroulent comme prévu et, dans certains cas, nous sommes même en avance sur notre calendrier, notamment en ce qui concerne la vente de billets. Nous avions un total de 1,8 million de billets à vendre, comme en Angleterre en 2015, mais la demande a été écrasante. Au final, je pense que nous allons vendre 600 000 billets aux supporters étrangers et 1,2 million de billets aux Japonais, c'est-à-dire l'équivalent de 1 % de la population nippone. Nous sommes tout à fait confiants de n'avoir aucun siège vide dans les stades. En dehors de cela, 12 stades et 52 camps d'équipes sont déjà prêts et un solide programme de sponsors. Pour notre programme de bénévoles "No-Side Team", nous étions à la recherche de 10 000 personnes, mais grâce aux liens avec les clubs de rugby et de notre coopération avec les organisateurs des Jeux olympiques de Tôkyo 2020, nous avons reçu 38 000 candidatures réparties dans l'ensemble des villes d'accueil. Cela dit, nous ne voulons pas trop vite crier victoire parce que on ne sait jamais ce qui peut se passer, et nous voulons être prêts à aborder toutes les possibilités.

Le comité d'organisation s'inquiète-t-il de l'arrivée massive des supporters ?
N. v. S. : C'est une bonne question. Tout d'abord, permettez-moi de dire que nous sommes ravis de voir tant de supporters étrangers pouvoir se rendre dans toutes ces régions du Japon et pas seulement sur les lieux touristiques traditionnels. Plus important encore, la Coupe du monde va attirer des touristes de pays sous-représentés sur le marché japonais du tourisme – Irlande, France, Royaume-Uni, Nouvelle-Zélande – qui se rendront probablement au Japon pour la première fois. Cependant, comme vous l'avez noté, il y a des endroits qui ne sont pas habitués à gérer un aussi grand flux de touristes étrangers, mais nous travaillons très étroitement avec les 12 villes concernées. Elles veulent vraiment bénéficier du meilleur impact économique possible et pas seulement pour les six semaines du tournoi. Je crois que c'est un défi que nous pourrons surmonter.





2019 RWC

Ren-G, les mascottes officielles de la Coupe du monde de rugby 2019.

Selon vous, pourquoi le Japon a-t-il été choisi pour organiser la Coupe du monde de rugby 2019 ?
N. v. S. : Je pense que les instances internationales du rugby ont vu une opportunité d'aller au-delà des fiefs traditionnels en Europe et dans l'hémisphère sud pour s'intéresser au marché asiatique potentiellement énorme. Il n'y avait pas meilleur point d'entrée que le Japon, pays doté d'une longue et solide histoire du rugby. Nous avons mis sur pied le projet Asia One Million qui fait partie du programme Impact Beyond. Nous avons ainsi séduit quelque 900 000 jeunes Asiatiques qui ont eu la possibilité de se familiariser avec notre sport.

Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur ce programme Impact Beyond ?
N. v. S. : Impact Beyond a été lancé en 2013 comme une mesure stratégique des instances dirigeantes du rugby mondial qui vise à développer ce sport à l'échelle mondiale, en fournissant une plate-forme pour que les femmes et les hommes de tout âge se familiarisent avec le jeu. La création d'un héritage durable est un pilier central de la planification d'événements majeurs de la fédération et le programme Impact Beyond joue un rôle de premier plan dans la croissance mondiale de ce sport. À ce jour, rien qu'au Japon, nous avons eu plus de 230 000 nouveaux initiés au rugby.
Par ailleurs, le tag rugby fait partie d'un programme d'éducation physique dans 1 982 écoles situées dans les villes d'accueil de la Coupe du monde. En outre, un total de 9 603 enseignants ont reçu une licence après avoir reçu une formation et sont désormais qualifiés pour animer des sessions de rugby.
Comme je l'ai dit, l'intérêt croissant pour le rugby en Asie a été l'une des principales motivations pour organiser la compétition au Japon. Le programme Impact Beyond est au cœur de la Coupe du monde de rugby 2019. Non seulement l'Asie est le continent le plus peuplé et le plus jeune du monde, mais un rapport récent publié par Nielsen souligne qu'il y a plus de fans de rugby en Asie - 112 millions - que dans le reste du monde. La Chine (33 millions), l'Inde (25 millions) et le Japon (14 millions) se classent parmi les 10 premiers pays du monde.

Pouvez-vous revenir sur le dossier du bénévolat ?
N. v. S. : Il s'agit d'une entreprise énorme. Nous nous rendons maintenant dans chaque ville d'accueil pour mener des entretiens afin de choisir les meilleurs bénévoles possibles parmi les candidats. Les volontaires seront répartis tout au long du tournoi dans des rôles variés tels que la fourniture d'informations, la responsabilisation des supporters et la solution des problèmes les plus divers. Plus important encore, ils agiront en tant qu'ambassadeurs du Japon pour assurer aux supporters une expérience merveilleuse et sans anicroches. Ils seront les hérauts du tournoi et représenteront les valeurs du rugby et l'hospitalité du Japon .

Quel sera, selon vous, le principal problème auquel cette armée de volontaires va être confrontée ?
N. v. S. : La langue est celui sur lequel nous nous concentrons le plus. Nous devons nous assurer que les volontaires disposent des compétences linguistiques nécessaires pour aider les supporters. En réalité, j'ai l'impression que les compétences en anglais ne sont pas si mauvaises au Japon et je pense qu'une fois que les volontaires auront pris confiance en leurs capacités, il n'y aura aucun problème. PROPOS RECUEILLIS PAR J. D.

EXPO Art préhistorique

Vingt ans après avoir accueilli la remarquable exposition *Jômon, l'art du Japon des origines*, la Maison de la culture du Japon à Paris propose une



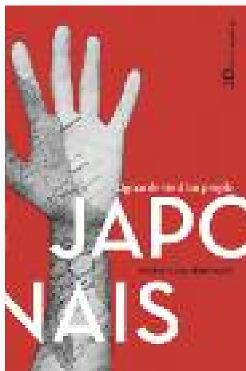
Hirosaki City Museum

nouvelle incursion dans cette époque si riche avec une exposition de nombreux objets (Figurines *dogû*, jarres et ustensiles) classés "Trésor national" et "Bien culturel important". Une occasion rare pour saisir un pan de l'histoire culturelle et spirituelle de l'Archipel.

101 bis, quai Branly 75015 Paris
Jusqu'au 8 décembre.
Du mardi au samedi : 12h-20h
Plein tarif : 7 € (Tarif réduit : 5 €)

LIVRE Paroles japonaises

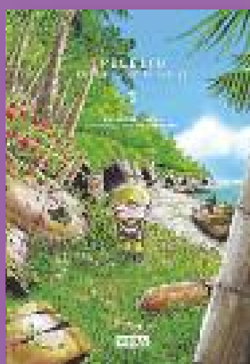
Il y a tout juste 60 ans, le journaliste Marcel Giuglaris, publiait *Visa pour le Japon* (éd. Gallimard) dans lequel il avait tenté de démysthifier le Japon *"en parlant des Japonais"*. Avec son très intéressant ouvrage qui vient de paraître, Raphaël Languillon-Aussel poursuit à sa façon le même chemin que son prédécesseur, mais cette fois *"en faisant parler les Japonais"*. Ses rencontres et ses dialogues permettent de dresser un portrait juste et varié de ce peuple face à l'évolution de son pays.



Les Japonais, lignes de vie d'un peuple, de Raphaël Languillon-Aussel, éd. Ateliers Henry Dougier, 14€

MANGA Vega : forcément né sous une bonne étoile

Ancien directeur éditorial de Glénat Manga, Stéphane Ferrand (voir *Zoom Japon* n°77, février 2018) reprend du service dans le secteur pour le compte de Steinkis qui se lance dans l'édition de mangas sous le nom de Vega. Même si le marché semble déjà bien pourvu, l'arrivée de ce nouvel acteur va permettre d'élargir l'offre vers des titres destinés dans un premier temps à un



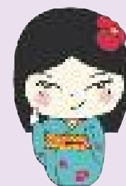
public plus adulte (*seinen*). Parmi les trois premiers titres parus (*Survivant, Deep sea aquarium MagMell* et *Peleliu - Guernica of Paradise*), le dernier est de loin le plus abouti et le plus prenant. A ne pas manquer.

Peleliu – Guernica of paradise, de TAKEDA *Kazuyoshi, trad. de* FUJIMOTO *Satoko, éd. Vega, 8 €. Tome 2 le 8 novembre.*

NIHONGOTHÈQUE

Yarigai-sakushu

En 2016, dans une série télévisée, l'héroïne désignait sous l'expression *"Aijô no sakushu"* (exploitation d'amour) le comportement de son fiancé qui comptait trop sur elle pour effectuer diverses tâches domestiques. C'est depuis ce moment que le terme *"sakushu"* est entré dans mon quotidien, car jusque-là, je ne l'entendais que dans le cadre de la théorie marxiste : "exploitation sociale". En effet, *sakushu* se retrouve partout dans la vie ! J'en ai connu particulièrement beaucoup après la tragédie du 11 mars 2011 dans le nord-est du Japon. Beaucoup d'événements de charité ont été organisés en France et la plupart des organisateurs japonais demandaient aux gens (traducteurs, artistes, etc.) leur intervention gratuite comme *borantia*, c'est-à-dire bénévole. Pourquoi pas quelques fois, mais si les organisateurs multiplient ces appels, je considère ça comme une exploitation des bonnes volontés (*zen'i no sakushu*) .



Le 26 septembre 2018, le comité d'organisation des Jeux olympiques de Tôkyô 2020 a débuté le recrutement de 110 000 volontaires pour assurer divers services de qualité professionnelle (protocole, interprétariat, transports, informatique, etc.). Non seulement, ils ne seront pas rémunérés pour leur tâche de 8 heures par jour durant minimum 10 jours, mais ils n'auront pas non plus de logement à disposition. Seuls les frais de transport seront remboursés à hauteur de 1 000 yens (7,70 €) par jour. Qui est volontaire ? Le comité prétend qu'il s'agit d'une occasion extraordinaire de faire gracieusement un *yarigai*, "une bonne action ". En résumé, pas de salaire, car c'est un travail dont vous serez fiers. Pourquoi pas, mais n'oublions pas que le budget total de ces JO s'élève à 25 milliards de dollars et les membres de comités touchent chacun environ 184 000 € par an. Ils vont pleinement exploiter la bonne volonté des gens qui ne leur coûtera rien. Voilà donc le mot du moment : *yarigai-sakushu*. Y participerai-je ? Bien sûr que non ! Je suis très occupée au boulot à récupérer mes heures supplémentaires !

KOGA RITSUKO

JAPONISMES
2018

Hatsune Miku

MIKU EXPO

©Crypton Future Media, INC. piapro

Réservations sur :
laseinemusicale.com,
fnac.com

01.12.2018

LA SEINE
MUSICALE

ZOOM JAPON

Society

Le Point POP



RÉHABILITATION Une nouvelle vie à Ueyama

Perdu dans la préfecture d'Okayama, le petit village connaît une seconde jeunesse grâce à l'arrivée de passionnés.



Johann Fleuri pour Zoom Japon

Le travail a permis de restaurer près de 30 % des rizières en terrasses d'Ueyama.

"La première fois que je suis venu dans ce village, j'ai été complètement subjugué, confie MATSUBARA Tetsurô. *Je l'ai trouvé si atypique, si riche de savoir-faire, et une nature abondante. Et la communauté du village d'Ueyama est tellement attachante."* Spécialiste des plantes, ce natif d'Ôsaka travaillait dans la recherche et l'inventaire des espèces végétales à l'échelle du pays lorsqu'il a découvert ce tout petit village de la préfecture rurale d'Okayama, à l'ouest de l'Archipel. Juché au sommet d'une montagne, Ueyama a la particularité de pratiquer la culture du riz en terrasses depuis l'époque de Nara (710-794). Un bout d'histoire du Japon à lui tout seul. Cette technique de riziculture, physique et contraignante, a connu un vrai déclin dans les années 1970 au Japon. Lorsque MATSUBARA Tetsurô est arrivé au village la première fois, en 2007, le constat a été pénible. *"En moins de 50 ans, la population du village s'était effondrée, chutant de 400 à 150 habitants. Résultat : les terrasses étaient laissées à l'abandon, envahies par les bambous et le lierre. Le travail de la terre dans ce type de culture est pénible et exigeant physiquement. A cette époque, les agriculteurs avaient envoyé leurs enfants faire des études pour qu'ils puissent accéder à des métiers moins contraignants. De nouvelles politiques agricoles avaient aussi été mises en place par le gouvernement. Petit à petit, ces agriculteurs sont décédés, les enfants n'ont jamais repris la suite et les cultures ont été abandonnées"*, regrette-t-il.

Profondément peiné par ce qu'il venait de découvrir, l'homme a mis sur pied une équipe motivée et le désherbage a commencé, bénévolement. Une voie d'irrigation a été recréée. Puis, MATSUBARA Tetsurô a fait un choix de vie radical, il y a cinq ans, en quittant Ôsaka avec femme et enfants et en s'installant à Ueyama avec un but : le faire revivre comme autrefois. *"Réapprendre à aimer la terre, à l'écouter. Cela faisait longtemps que je réfléchissais à mener ce type d'existence, en famille. Partager l'amour de la nature avec mes enfants. Mais je n'avais pas trouvé le lieu qui me donnerait véritablement envie de sauter le pas. A Ueyama, ce fut l'évidence"*, raconte-t-il.

Kumi, son épouse, apporte, sur un plateau, du riz cultivé à Ueyama, du saké fabriqué avec la production locale, de la soupe miso et des *yabukanzô*, de petites fleurs comestibles de couleur orange, délicieuses. Sa vie dans la grande ville d'Ôsaka, elle ne la regrette pas une seconde. *"Ici, je cultive mes légumes, j'apprends des anciens du village, je dois redoubler d'imagination pour que nos assiettes soient créatives avec ce que je trouve dans la terre. Après, c'est certain, nous n'avons pas beaucoup d'argent, mais nous sommes plus heureux que nous ne l'avons jamais été." "Je suis spécialiste des plantes, c'est ma formation à la base : ici, en plus de mon travail de la terre, j'organise régulièrement des ateliers où j'explique aux gens comment choisir les plantes pour qu'ils puissent ensuite les utiliser pour leur alimentation, mais aussi pour confectionner des médicaments"*, ajoute pour sa part MATSUBARA Tetsurô.

La famille MATSUBARA a fait des adeptes. Ils sont aujourd'hui une trentaine de personnes originaires d'Ôsaka, mais aussi de Nara, de Tôkyô ou de Yamanashi à avoir rejoint l'aventure d'*Ueyama Shûraku*, une association à but non-lucratif fondée en 2011, qui a pour objectif de redonner leur forme d'origine à ces rizières. Ils ont investi de vieilles maisons vacantes et y fondent activités et familles, loin du tumulte des grandes villes de l'Archipel. Ensemble, ils ont déjà restauré près de 30 % des 8 300 rizières en terrasses qui forment le village,

soit une superficie d'une centaine d'hectares. Depuis 2015, du riz est de nouveau produit localement. La collectivité cultive donc le riz, mais aussi du blé, du sarrasin, des légumes et des fruits. En mai-juin, ils retroussent leurs manches pour planter le riz à l'ancienne, à la main, avec l'aide des anciens du village, qui sont plus qu'heureux de voir arriver la relève qu'ils désespéraient de voir venir un jour. *"Ce villageois a plus de 90 ans"*, raconte MATSUBARA Tetsurô, pointant une maison du doigt depuis sa voiture. *"Il vit tout seul mais il sait qu'il est entouré désormais. Lorsqu'il est l'heure de planter le riz, il est toujours disponible."*

La force de cette communauté réside également dans les liens très forts que les habitants du village ont su tisser entre eux. *"Lorsque j'habitais en ville, je ne connaissais pas mes voisins"*, explique UMETANI Masashi, natif de Nara, qui s'est installé dans le village, il y a huit ans. *"Ici, personne ne vit à moins de 50 mètres de ma maison mais je connais tout le monde. Nous sommes 150 dans le village, mais il n'y a personne que nous ne connaissons pas. Pour moi, cette énergie du groupe est fondamentale et me donne envie de me dépasser."* Après des études d'agriculture à l'université d'Okayama, principale ville de la préfecture du même nom, il a cherché un projet motivant où il pourrait *"être utile et s'investir entièrement"*. Ueyama l'a séduit immédiatement. Il s'est installé en tant que jeune agriculteur et il fabrique également des objets à partir de peaux de daims chassés dans la montagne environnante. *"Il y en a beaucoup dans le secteur, des sangliers aussi. C'est un souci car ils peuvent détruire nos récoltes sur leur passage. Nous les chassons et j'ai appris à travailler le cuir."*

Très investi dans l'association, UMETANI Masashi est également chargé de promouvoir le potentiel touristique du village. *"Certains d'entre nous, moi et ma famille compris, avons ouvert nos maisons pour le minpaku, l'hébergement de gens de passage. Nous recevons des familles surtout, qui vivent à Tôkyô et qui ont envie de changer de vie, le temps d'un court séjour de trois ou quatre jours. Dans leur vie à 100 à l'heure, ils ont l'impression de parfois passer à côté de l'essentiel et d'oublier comment cela se passait dans le Japon d'autrefois au profit de nouvelles technologies, plus pratiques, plus confortables. Nous sommes là pour leur rappeler ces choses, leur mettre les mains dans la terre"*, sourit-il. *"Ils veulent savoir comment on faisait du riz autrefois, et également goûter à la vie en communauté"*, ajoute-t-il. Un couple de trentenaires, avec une petite fille et un bébé, résidant dans la capitale, sont justement là pour le week-end. La fête organisée dans le camping du village a attiré leur attention. Un atelier yoga a été improvisé tandis que des personnes préparent du gibier pour le déjeuner. Les enfants courent et jouent. Malgré le froid qui pique le bout des doigts, tout le monde a l'air heureux de partager ce temps ensemble. *"Nous organisons ce type de rassemblement pour échanger sur ce que nous faisons et pour réfléchir à de nouvelles possibilités de développement du village"*, précise UMETANI Masashi.

Et des idées, ils n'en manquent pas. L'association a imaginé un salon *"où les personnes âgées peuvent se retrouver quand elles ne souhaitent pas être toutes seules chez elles, surtout le soir"*. C'est ouvert tous les jours et assez tard en soirée pour qu'elles disposent de compagnie sur un créneau horaire le plus large possible. Il y a aussi l'*izakaya* communautaire *"où chaque client apporte un plat qu'il a préparé lui-même + 500 yens pour les boissons. Le dîner est ainsi partagé tous ensemble."* Plusieurs villageois tiennent des cafés dans un coin de leurs maisons. D'autres confectionnent de l'artisanat avec le cuir, mais aussi avec le bambou à partir duquel sont fabriqués des pinceaux pour la calligraphie. Un autre couple a eu l'idée de créer un golf tanada (golf sur les rizières de terrasse) où les trous se trouvent d'une terrasse à une autre. Repéré par Toyota qui dispose d'un fonds de solidarité destiné aux communes rurales et aux actions de préservation innovantes, Ueyama a reçu *"15 véhicules individuels qui nous permettent de nous déplacer d'un bout du village à un autre, ou de nous*



Johann Fleuri pour Zoom Japon

Toyota a apporté son soutien à l'initiative en fournissant une quinzaine de véhicules.


Johann Fleuri pour Zoom Japon

Tous les matins, on peut observer une mer de nuages au-dessus de la zone. Une perspective dont on ne se lasse pas.

rendre par exemple à un rendez-vous médical : les chemins sont parfois étroits et les distances longues. Ainsi, nous pouvons essayer d'apporter une solution au problème de mobilité qui reste l'un des grands défis pour améliorer le quotidien des villageois, notamment des personnes âgées." La gare la plus proche du village, Wake, se trouve à trente minutes de voiture du village et n'est pas accessible à pied. Il est aussi nécessaire de véhiculer les enfants jusqu'à l'école, car Ueyama ne dispose plus d'établissement scolaire. *"Nous réfléchissons aussi à l'accès aux soins."* Dans le futur, l'association rêve grand. Elle espère relancer l'activité du onsen et créer des *rotenburo*, des bains en extérieur, en utilisant les sources d'eau chaude naturelle de la montagne. Ainsi *"nous pourrions créer quelques emplois pour des jeunes, dynamiser l'économie du village et réunir des fonds pour poursuivre sa restauration",* s'enthousiasme UMETANI Masashi. Chaque matin, l'*unkai*, une mer de nuages, se forme au-dessus des rizières en terrasses. Un phénomène naturel qui ne dure pas plus d'une heure ou deux. *"C'est tellement beau à voir",* lâche-t-il.

JOHANN FLEURI



28 nov. / 02 déc. 18

Le salon du Do It Yourself

> Paris Expo Porte de Versailles Halls 5.2 & 5.3

la vie est Belle

© decanoisette.com [crédit photo Studio Tamos]

COMEXPOSIUM creations-savoir-faire.com #SalonCSF



téva ANOUS PARIS

TENDANCE Exprimer le goût des sakés

Parmi ses nombreuses activités, KANKI Kanako s'est donnée pour mission de mieux définir l'univers gustatif du *nihonshu*.

De nos jours, nous nous réjouissons de la multitude de sakés, *nihonshu* en japonais, proposées par la nouvelle génération de brasseurs. Malgré la diminution du nombre de producteurs et la stagnation des ventes, il semblerait que nous n'avons jamais autant connu de méthodes et de goûts différents, sans parler des variétés de riz utilisées et des styles d'étiquettes. Pour que toutes ces richesses soient reconnues et pour différencier un saké d'un autre, il y a les efforts fournis par ceux qui rendent les goûts en mots, indissociables à leur perception. KANKI Kanako est une éditrice freelance qui s'est longtemps occupée des numéros "spécial saké" pour *Dancyu*, un magazine spécialisé en cuisine. Elle a beaucoup contribué à ces "mises en mots" du goût des sakés. C'est lorsque l'on tente d'expliquer et d'exprimer, de s'ouvrir aux autres mondes que l'on a besoin de mots. Elle a d'abord réalisé ce travail pour que l'univers du *nihonshu* soit compris par les femmes, en publiant un livre, *O-sake no jikan* [*Le moment du saké*], il y a une vingtaine d'années.
"J'ai grandi à l'époque où les gens buvaient toujours le même saké, souvent celui de la région où ils vivaient. Lorsque l'on n'a pas besoin de comparer, on n'a pas besoin d'exprimer le goût. C'est en montant à Tôkyô pour travailler dans l'édition que j'ai découvert les sakés des autres régions. J'ai proposé la rédaction de ce livre, O-sake no jikan, *pour que les femmes puissent apprécier le saké par elles-mêmes. Lors de la réunion rédactionnelle, les rédacteurs d'une autre génération m'ont carrément dit:*



Laura Liverani pour Zoom Japon

L'éditrice freelance a notamment travaillé pour le magazine Dancyu.

"qu'est-ce qu'elles comptent faire en buvant du saké ? On ne comprend pas la raison pour laquelle les femmes devraient en boire !", se souvient-elle. À l'époque, boire était synonyme de se libérer du stress au travail, donc une activité forcément masculine. Boire du *nihonshu* n'avait rien à voir avec l'idée de le "déguster". On disait aussi que les vrais amateurs de saké le buvaient avec du sel pour tout accompagnement… Dans *O-sake no jikan*, KANKI Kanako propose différents mariages entre mets et sakés, afin que les femmes puissent trouver les *nihonshu* qui leur plaisent, et qu'ils soient "dégustés" avec une expression du goût.

Depuis une vingtaine d'années maintenant, elle continue d'éditer des magazines et d'écrire des articles sur les goûts, notamment ceux du saké. Elle déclare que cette conscience portée vers "l'extérieur" du milieu du saké, l'attention portée à ceux qui ne connaissent pas forcément ce monde est aussi flagrante chez les jeunes producteurs, comme en témoigne l'évolution des étiquettes. Ces dernières, dont certaines font penser aux vins naturels ou à ceux de la même génération, sont en soi porteuses du message qu'ils partagent une philosophie proche. Mais l'éditrice remarque également que cette jeune génération fait des efforts pour que la philosophie, les méthodes ou le goût soient exprimés avec des mots. Elle note que le souci de transmettre un message est bien visible, surtout chez ceux qui font des recherches novatrices, ou sont en quête de sakés naturels. En plus des indications obligatoires, l'étiquette est aussi devenue leur terrain d'expression.

KANKI Kanako affirme que l'arôme en ce moment apprécié par les jeunes amateurs de saké rappelle celui du yaourt ou du vin rouge, du beurre rance, autrefois appelé dans le milieu du saké *"l'odeur de l'air renfermé"* ou *"odeur de vomi"*. Elle a, elle-même, vécu l'expérience de finir par aimer un arôme qu'elle n'arrivait pas pendant longtemps à exprimer avec des mots. C'est seulement lorsqu'on lui a dit qu'il sentait



DR

Dans son livre O-sake no jikan, KANKI Kanako propose différents mariages entre mets et sakés.



DR

Elle s'intéresse également à la façon dont les producteurs "s'expriment" avec leurs étiquettes.

la noix qu'elle a pu l'identifier et l'aimer. Selon elle, le mot aide non seulement à différencier un goût d'un autre, mais aussi à influencer notre perception et l'appréciation d'un goût.
Dans le dernier *mook* (concentration de magazine et book) qu'elle a édité, entièrement consacré au saké, son souci de la "mise en mots" apparaît clairement. Outre les articles écrits par des journalistes, on retrouve une enquête qu'elle a menée auprès des cavistes afin de connaître les cuvées selon eux idéales pour accompagner les plats de poissons, ou fait parler des chefs sur les plats de viande qui pourraient aller avec des cuvées différentes… Dans un autre magazine, elle a demandé aux patrons de bistrots de décrire une cuvée à l'aide de métaphore, en la comparant à une femme ou un homme (*"noble et discrète, la jeunesse dynamique, attirance irrésistible, la fille que l'on peut présenter à tout le monde, l'homme dont le pull tricoté main un peu fatigué fait tout son charme…"*).
Elle a aussi consacré une longue réflexion de seize pages sur le mot *karakuchi* (littéralement "salé, piquant", mais utilisé comme l'équivalent de "sec") : est-ce que cela signifie qu'il est alcoolisé, peu sucré, léger, métallique ? À la fois accessibles au grand public et agréables à lire, ses publications peuvent aussi être considérées comme un manuel d'expressions gustatives. Les lecteurs découvrent non seulement la possibilité d'exprimer un même goût de différentes façons, mais les gens du milieu, comme les chefs ou les cavistes auxquels elle pose des questions, sont obligés de trouver leurs propres mots pour décrire le saké qu'ils sont en train de boire ou qu'ils aiment. Comme si elle était portée par la mission d'enrichir le monde du saké par les mots.
Son envie de transmettre l'art d'exprimer les goûts ne s'arrête pas au japonais et dans un de ses *mook*, elle a même introduit des expressions en anglais sur une dizaine de pages, avec des mots clefs comme *"vivide, grains fins (en photo), astringent, respiration longue, guimauve, perçant, clair, boisé, tourbé"*… KANKI Kanako déclare que, jusqu'à présent, le milieu du saké s'est beaucoup appuyé sur le lexique du vin pour rendre certains goûts compréhensibles. Mais aujourd'hui, comme ce sont les étrangers qui s'intéressent à l'univers du saké pour le connaître davantage, il est grand temps de créer un lexique et des expressions pour mieux apprécier, "reconnaître" les goûts que l'on n'a sans doute pas connus ou reconnus à leur juste valeur et pour dessiner un monde avec plus de précisions et de subtilités.

SEKIGUCHI RYÔKO



DR

Sa quête ne se limite pas au japonais, elle a aussi tenté de l'étendre à l'anglais.



SSIFF

SÉLECTION OFFICIELLE
FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN

JULIETTE **BINOCHE** MASATOSHI **NAGASE**

VOYAGE À YOSHINO

UN FILM DE NAOMI **KAWASE**



aufeminin Ovni **28 NOVEMBRE** ZOOM JAPON koï

LA RECETTE DE HARUYO

Karê-pan
(Pain au curry)

La spécialité du stade de rugby Hanazono à Ôsaka



INGRÉDIENTS

(Pour la pâte à pain)
1,5 cuillère à café de levure de boulanger en poudre
1/4 de cuillère à café de sucre
2 cuillères à soupe d'eau tiède
300 g de farine à pain
1,5 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café de sel
170 ml d'eau tiède

(Pour la garniture)
1 morceau de gingembre
1 gousse d'ail
1 oignon
300 g de viande hachée
1 cuillère à soupe de farine à pain
3 cuillères à soupe de curry en poudre
5 cuillères à soupe de ketchup
1 cuillère à café de sel
Poivre
100 ml d'eau
60 g de légumes mélangés

Chapelure
Huile



PRÉPARATION

(La pâte à pain)

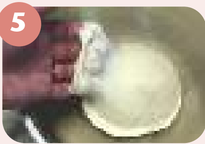
1 - Dans un bol, mélanger la levure de boulanger et 1/4 de cuillère à café de sucre. Ajouter ensuite 2 cuillères à soupe d'eau tiède (environ 30°C). Laisser reposer pendant 15 minutes.

2 - Dans un autre bol, mélanger la farine, 1,5 cuillère à soupe de sucre et le sel.

3 - Incorporer les 170 ml d'eau.

4 - Mélanger avec une spatule puis pétrir pendant 5 à 7 minutes.

5 - Laisser reposer pendant 1 heure à 30°C (couvrir avec un torchon humide).



(La garniture)

6 - Dans une poêle, faire chauffer l'huile puis ajouter le gingembre et l'ail hachés.

7 - Incorporer l'oignon haché et faire sauter.

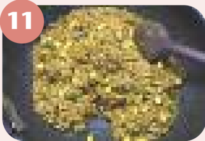
8 - Ajouter la viande hachée et faire sauter.

9 - Incorporer la farine et le curry en poudre.

10 - Incorporer le ketchup, le sel, le poivre et l'eau.

11 - Ajouter les légumes puis laisser mijoter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

12 - Disposer sur un plat et laisser refroidir.



(Les pains)

13 - Disposer la pâte sur la table farinée. Aplatir puis diviser en 8 parts.

14 - Faire une boule. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

15 - Etaler la pâte avec un rouleau en forme d'ovale de 8 sur 12 cm.

16 - Disposer 1/8 de la garniture sur la pâte et bien souder les bords.

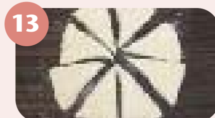
17 - Donner leur la forme d'un ballon de rugby et aplatir.

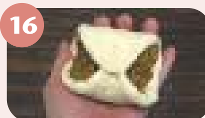
18 - Mouiller la surface avec un pinceau puis parsemer la chapelure. Laisser reposer 10 minutes.

19 - Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à 170°C. Faire cuire dans l'huile chaude pendant 10 minutes environ. Retourner de temps en temps.

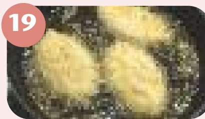
20 - Disposer sur une grille. Laisser refroidir.

21 - Servir.





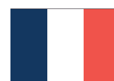


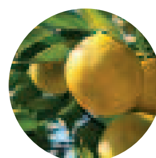


CONSEIL

Vous pouvez prendre du bœuf, du porc et du poulet, haché ou coupé en morceaux. Vous pouvez ajouter des légumes, comme une pomme de terre, une carotte, un poivron ou un champignon. Dans ce dernier cas, il faut bien laissez mijoter pour ôter l'eau.

ARTISANS NIPPONS × GASTRONOMIE FRANÇAISE



ÉVÉNEMENT DE DÉGUSTATION

par le chef Alain Geaam

Pour les professionnels
LE LUNDI 12 NOVEMBRE
DE MIDI À 18H

RESTAURANT AG
14 Rue Mondétour, 75001 Paris



Pour les particuliers
LE SAMEDI 1 DECEMBRE
DE MIDI À 18H
Le lieu à confirmer plus tard,,,

Retrouvez tous les détails sur la page Facebook de
Pasona Agri Partners
https://www.facebook. com/PasonaAgriPartnersInc.inParis/

PRÈS DE 200 INGRÉDIENTS JAPONAIS À PARIS

Des événements pour la promotion des produits alimentaires japonais auront lieu à Paris jusqu'en janvier 2019 dans les cinq établissements dont la liste suit, organisés par Pasona Agri-Partners. Près de 200 ingrédients culinaires et saké de toutes les régions du pays y seront présentés, produits avec l'amour de la qualité et du travail bien fait que l'on connaît aux producteurs japonais.

*Quelques produits en présentation : jus de yuzu, sauce de soja tamari, miso blanc, vinaigre de riz, kinako, sake kasu, poivre sanshô, wakame, umeshu, mirin, shiitake secs, et bien d'autres…

ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

UMAMI MATCHA CAFÉ
22 rue Béranger, 75003 Paris

WORKSHOP ISSÉ
11 rue Saint-Augustin, 75002 Paris

NISHIKIDÔRI - LE COMPTOIR DES POIVRES
6 rue Villedo, 75001 Paris

MON PANIER D'ASIE
60 rue de Lévis, 75017 Paris

LA MAISON DU SAKÉ
11 rue Tiquetonne, 75002 Paris

LE CHEF ALAN GEAAM APPRÉCIE LES PRODUITS JAPONAIS

Alan Geaam, chef étoilé d'origine libanaise, est à la tête de trois établissements dont le restaurant gastronomique Alan Geaam (19 Rue Lauriston, Paris 16e). Dans sa cuisine résolument française, il aime intégrer des ingrédients japonais.

Quand Alan Geaam part en voyage, il emporte dans ses bagages trois ingrédients libanais : du za'atar (thym), du sumac et de la mélasse de grenade ; et trois ingrédients japonais : du gomasio, du yuzu et du miso. Ils ont pour lui la saveur de l'Orient. Le chef étoilé aime « la souplesse » des ingrédients japonais qui se marient merveilleusement bien avec de nombreux produits.

L'intérêt d'Alan Geaam pour les produits nippons date surtout de sa rencontre, en 2013, avec un distributeur d'épicerie fine japonaise à Paris. Il souhaitait acheter de la sauce ponzu pour assaisonner son carpaccio de Saint-Jacques, mais sa curiosité et son ouverture l'ont amené à explorer d'autres produits de l'Archipel, comme le sésame torréfié. Associé à la saveur acidulée et salée de l'umeboshi, il en incorpore notamment dans son houmous.

Alan Geaam côtoie les jeunes chefs japonais installés à Paris. Il leur voue une vive admiration, partageant avec eux l'expérience de l'installation dans l'Hexagone et de la maîtrise de la cuisine française. « Ce sont des exemples de discipline, de rigueur, ce sont des bosseurs », souligne-t-il. « Leur activité en France aide les autres chefs à comprendre comment utiliser les produits japonais. »



À l'occasion de deux événements promotionnels, Alan Geaam élaborera une vingtaine de petits plats de dégustation avec des ingrédients japonais. Venez nombreux découvrir les saveurs du Japon, revisitées par Alan Geaam, étoile montante de la gastronomie française.



PASONA
農援隊

Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

La Mer intérieure vue de la place Kenmin-no-hama, sur l'île de Kamagari.

DÉCOUVERTE **Sur la route de Tobishima**

Moins connu que le Shimanami Kaidô, ce parcours permet de prendre la mesure de la beauté de la Mer intérieure.

La vue depuis le mont Noro, près de la ville de Kure dans la préfecture de Hiroshima, ne cesse de changer. Les îles apparaissent, disparaissent et réapparaissent dans la brume. Avec un sommet à plus de 800 mètres d'altitude, Noro est la deuxième plus haute montagne de la Mer intérieure. Il est si près de la mer que les îles semblent assez proches pour qu'on les touche. Au premier plan, on aperçoit un petit pont vert suspendu enjambant deux de ces îles.

Il y en a tellement dans cette partie de la Mer intérieure que, du haut du mont Noro, cela ressemble à un labyrinthe. Et les labyrinthes demandent à être explorés. Il est donc agréable d'apprendre que bon nombre de ces îles sont plus faciles d'accès qu'on ne pouvait le supposer, grâce à l'affection amoureuse du Japon pour la construction de ponts.

Sept de ces ponts relient d'ailleurs sept des îles visibles du mont Noro. Connu sous le nom de route maritime Akinada Tobishima, ce parcours magnifique peut être effectué en voiture, à vélo ou à pied.

Moins connue que le Shimanami Kaidô situé à proximité (voir *Zoom Japon* n°41, juin 2014), la route de Tobishima gagne cependant en popularité. *"Elle est en train de s'imposer comme parcours chez les cyclistes. Les maisons d'hôtes et les cafés sont également en augmentation"*, explique YAMAMOTO Ken'ichi, du service touristique de la ville de Kure. Le trajet aller-retour de 96 km relie le pont d'Akinada, près de Kure, à l'île d'Okamura, à Imabari,

dans la préfecture d'Ehime, sur l'île de Shikoku. Il s'avère que le pont d'Akinada – le point de départ de la route de Tobishima – est justement ce "petit" pont vert qui était visible du sommet du mont Noro. De plus près, l'ouvrage d'art semble immense et domine le paysage environnant. Un détail à noter à propos des ponts qui enjambent la mer au Japon et qui ne manque jamais de provoquer une certaine excitation. En passant au-dessus de la mer, vous ne pouvez pas vous empêcher de ralentir (s'il n'y a pas de véhicule derrière vous, comme c'est souvent le cas) pour laisser vos sens se laisser aller alors que le vent parfumé de la mer jaillit et que les îles s'étirent à perte de vue des deux côtés. Voilà une expérience plus exaltante que n'importe quel manège, et elle vaut bien les 550 yens du péage.

Très vite, peut-être trop vite, vous êtes déjà de l'autre côté. Grâce aux ponts, ces îles ne sont plus aussi éloignées les unes des autres, mais elles donnent toujours l'impression d'appartenir à un autre monde. L'absence de circulation (et de personnes), l'air immaculé et l'immobilité générale vous incitent à penser que vous avez changé de dimension.

La première île est Shimokamagari. Juste après le pont, vous arriverez à un joli jardin à flanc de colline. Il offre une vue splendide sur l'ouvrage d'art et la mer. Shimokamagari est également connue sous le nom d'île jardin, grâce à un projet visant à transformer toute l'île en une sorte de jardin géant. Le terminal de ferry, avec son toit en pente, ressemble à un temple.

Shimokamagari est minuscule, mais il y a une quantité surprenante de choses à voir ici. Le charme bucolique de l'île cache le fait qu'à l'époque d'Edo (1603-1868), c'était un port important sur la voie maritime reliant le Japon au reste de l'Asie. Aux XVIe et XVIIe siècles, les émissaires coréens s'y arrêtaient avant de prendre la direction d'Edo (l'actuelle Tôkyô) avec leurs somptueux convois composés de dizaines de navires et de centaines de personnes. Leur séjour à Shimokamagari ne passait pas inaperçu avec des fêtes somptueuses et de grandes cérémonies. La fête de la procession



Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Le pont d'Akinada (à droite) vu du sommet du mont Noro.



Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Il faut débourser 550 yens pour traverser le pont d'Akinada. Une dépense qui en vaut la peine.

Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Le musée Rantôkaku abrite notamment des peintures de Yokoyama Taikan et Hirayama Ikuo.



Les habitants vendent leurs agrumes le long de la route. Il suffit de déposer l'argent dans une boîte.

des envoyés coréens, qui se tient le troisième dimanche d'octobre, rappelle ces événements historiques. L'événement principal est un défilé coloré avec des participants vêtus de costumes de samouraï et de vêtements traditionnels coréens. Les envoyés arrivent par bateau et sont transportés dans les rues sur des chaises à porteurs. Un rappel plus permanent de l'histoire de l'île se situe dans le magnifique jardin Shôtôen, une promenade en bord de mer avec quatre musées construits dans le style de l'époque d'Edo, possédant chacun une pinède avec des statues de pierre et des chemins en graviers. Les musées présentent l'histoire et la culture de l'île, en se concentrant principalement sur les visites des émissaires coréens. L'un des documents exposés – un parchemin illustrant une importante flotte de délégués coréens naviguant dans la Mer intérieure – a été enregistré dans les registres de l'Unesco. On trouve également des céramiques du Japon, de Corée et de Chine et même une reconstitution de l'impressionnant banquet préparé pour les invités coréens.

Aujourd'hui cependant, Shôtôen est désert. Nous sommes à la mi-juillet et très peu de Japonais ont le luxe de passer leurs vacances d'été en dehors de la semaine d'O-bon aux alentours de la mi-août. Et pour la plupart des touristes étrangers, ces îles n'existent pas. Comme l'a dit Paul Theroux, *"hors saison, un lieu est le plus vide et le plus exposé, mais c'est aussi le moment où il est aussi le plus lui-même"*. En l'absence de la foule, on a ainsi le temps, l'espace et la liberté de profiter pleinement de Shôtôen.

Démonstration d'automates *karakuri ningyô*

Live Performance of *Karakuri Ningyô* (*Mechanised Dolls*)



Dates : Du 2 au 3 novembre 2018
Period : November 2 – 3, 2018

Lieu : Maison de la culture du Japon à Paris
Venue : Maison de la culture du Japon à Paris

book online : https://www.mcjp.fr/fr
book online : https://www.mcjp.fr/fr

Contact : tandem-paristokyo@ejcrossing.com
Contact (e-mail only) : tandem-paristokyo@ejcrossing.com

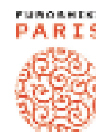
Autres Informations Further information

08.09.2018>10.03.2019 EXPOSITION《Art Brut japonais II》| HALLE SAINT-PIERRE (18e)
19.10.2018>17.11.2018 Shibuya - Curiosité de Tokyo | Mairie du 4e
11.2018 Exposition du concours d'affiches Paris-Tokyo | Grilles de la tour Saint-Jacques (4e)

FUROSHIKI
PARIS

UNE INSTALLATION MONUMENTALE
DU 1ER AU 6 NOVEMBRE 2018
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE [ENTRÉE LIBRE]





La technique japonaise qui nous emballe!

À l'image d'un « cadeau » emballé d'un *furoshiki* géant offert par la ville de Tokyo, un pavillon éphémère sera dressé sur le parvis de l'Hôtel de ville de Paris.
À l'intérieur, différents types de *furoshiki* seront exposés, ainsi que des installations artistiques. Une exposition sur le thème du cycle de la nature sera dédiée à l'art du *furoshiki* avec l'intervention de Mme Yuriko Koike et de ses invités : Anne Hidalgo, Shinzo Abe, Thomas Bach, Yoshiro Mori, Andrew Parson, agnès b., Jean-Michel Alberola, Nicolas Buffe, Jean Paul Gaultier, Constance Guisset, Morihiro Hosokawa, Jean Jullien, Takeshi Kitano, Setsuko Klossowska de Rola, Hiroko Koshino, Yayoi Kusama, Suzanne Lafont, Hakuo Matsumoto, Annette Messager, Kohei Nawa, Mika Ninagawa, Jean-Michel Othoniel, Kashiwa Sato, Hiraku Suzuki, Philippe Weisbecker.

D'autres évènements pour maîtriser l'art du furoshiki…

FUROSHIKI PARIS
Maison de la culture du Japon à Paris
Exposition : Du 30 octobre au 10 novembre 2018 de 12h à 20h [Entrée libre]
Avec l'intervention de Shingo Katori, Kanako Kinutani, Rune Naito, Shishu, Asao Tokoro.
Ateliers : Les 2, 10, 17 et 24 novembre 2018
①14h-15h30 ②16h-17h30
* Plus d'informations
(dates de fermeture, tarifs et réservations pour les ateliers)
www.mcjp.fr

Point de vente des furoshiki à Paris Rendez-vous
(concept-store de la Ville de Paris)
Fin octobre – fin novembre 2018, de 10h à 19h
Fermé dimanche et jour férié















Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

A Shôtôen, vous croiserez les statues représentant les émissaires coréens lors de leur passage ici.

Impossible de ne pas se sentir privilégié.
Un peu plus loin sur le front de mer se trouve le musée d'art de Rantôkaku. Comme les autres musées de Shôtôen, il s'agit d'un élégant bâtiment en bois qui abrite des peintures d'artistes japonais, notamment YOKOYAMA Taikan et HIRAYAMA Ikuo nés sur l'île d'Ikuchijima, à proximité. L'ensemble du site s'intègre parfaitement dans le concept d'île-jardin avec ses jardins, ses fontaines et ses roues à aubes.
Pour passer sur la plus grande île de Kamagari, on a l'agréable surprise de découvrir que le pont d'Akinada était le seul pont à péage, car tous les autres sont gratuits. Si vous vous y rendez d'octobre à décembre, vous remarquerez d'innombrables kiosques au bord des routes proposant des oranges, des mandarines, citrons et autres agrumes locaux, une spécialité de ces îles. Personne ne tient ces stands. Il suffit de déposer l'argent dans la boîte prévue à cet effet. Un autre exemple touchant de l'honnêteté japonaise.
La principale attraction de Kamagari est sa plage Kenmin-no-Hama (littéralement plage des habitants de la préfecture). Elle figure au classement des 100 plus belles plages du Japon. Outre ses vues imprenables et son sable fin, on y trouve également des courts de tennis, des pelouses, une salle de sport, une piscine et un restaurant, ainsi que des activités nautiques comme le kayak de mer. Si vous n'aimez pas rester allongé sur le sable, vous pouvez même louer une petite installation disposant d'un tatami et recouverte d'un auvent en toile pour vous protéger du soleil.
Aujourd'hui, cependant, comme l'a dit Bob Dylan, *"la plage est déserte, à l'exception de quelques algues."* C'est même un peu effrayant. On a l'impression d'une ville fantôme, alors que mille cigales rugissent sous la chaleur de l'après-midi. Au sommet d'une colline surplombant la plage se trouve un observatoire astronomique qui abrite un télescope Maksutov avec une lentille de 200 mm, l'un des plus imposants du Japon. Si loin des lumières de la ville, on ne peut qu'imaginer quel regard époustouflant sur le cosmos il doit proposer. Plus loin, il est impossible de ne pas remarquer à quel point la végétation est envahissante après la saison des pluies, qui ne s'est officiellement terminée que quelques jours plus tôt. La verdure des îles de la Mer intérieure est toujours remarquable, mais ici, elle est exceptionnellement luxuriante.
Dans la petite ville de Mitarai, à l'est de l'île de Yukata, le soleil se couche déjà sous l'horizon. A son apogée, Mitarai était un port prospère aux XVIe et XVIIe siècles, lorsque les navires en route pour Ôsaka et Edo s'y abritaient des tempêtes ou attendaient le changement de marée. Ses rues étroites et ses bâtiments historiques avec leurs murs blancs et leurs toits noirs conservent encore le charme d'une vieille ville portuaire.
Mais à présent, l'obscurité se répand comme une main invisible qui tire un vaste rideau à travers le ciel. Il est temps de faire demi-tour. La petite île d'Okamura, la dernière des sept, devra attendre un autre jour. La brochure indique qu'en voiture, le trajet prend 69 minutes. C'est, bien sûr, si vous ne vous arrêtez pas pour admirer chaque vue imprenable, pour prendre des photos ou simplement pour suivre votre instinct et explorer chaque petit recoin qui vous intéresse. De cette façon, un itinéraire d'un peu plus d'une heure peut facilement prendre toute la journée.
Mais n'est-ce pas l'essence même du voyage ? Après tout, le but de ces îles est de laisser les autres vivre à 100 à l'heure et de savourer la vie à un rythme plus lent.

STEVE JOHN POWELL

POUR S'Y RENDRE

IL EXISTE PLUSIEURS OPTIONS. En plus du bus, du ferry et de l'hydroptère, plusieurs options sont offertes. En voiture, le pont d'Akinada se situe à environ 40 minutes de Kure. Vous pouvez également prendre un train pour Hiro depuis Hiroshima (ligne JR Kure). À la gare de Hiro, prenez un bus à destination de Toyama / Yukata. Celui s'arrête à Shôtôen, Kenmin-no-Hama et d'autres lieux intéressants le long de la route.

Tôhoku

Délices ferroviaires

Grâce au train, partez pour une découverte visuelle et gustative du nord-est de l'Archipel. Suivez le guide !

© Masanori Yamanashi / imagenavi



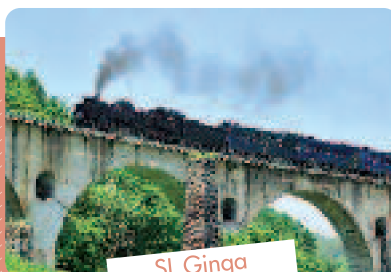
Moyen de transport pratique, fiable et confortable, le train est sans doute l'une des meilleures façons de voyager au Japon. Mais pourquoi le réduire à un simple mode de déplacement quand il constitue une formidable chance de découvrir la richesse des paysages, mais aussi peut-être surtout la diversité des terroirs.

La région du Tôhoku, la partie nord-est, illustre parfaitement cette réalité ferroviaire que le Japon est un des rares à proposer dans le monde.

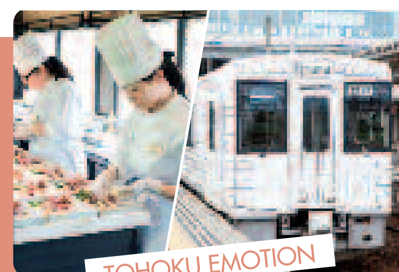
A moins de deux heures de Tôkyô, sa côte Pacifique, ses zones montagneuses et ses plaines qui se succèdent sous le regard ébahi des voyageurs pourraient suffire au bonheur de bien des personnes. De plus elle dispose d'une solide tradition gastronomique mise en valeur dans les *ekiben*, ces boîtes casse-croûte, riches des saveurs locales qui accompagneront si bien cette expérience ferroviaire.

Nulle part ailleurs

MIYAZAWA Kenji, auteur du célèbre roman *Train de nuit dans la voie lactée*, ne pouvait pas rêver mieux comme hommage que la mise en service du **SL Ginga**. Ce train à vapeur, dont l'ensemble des décors fait écho à son œuvre, circule entre Hanamaki et Kamaishi, la région natale de l'écrivain, les week-ends et jours fériés.


SL Ginga

© 2018 JR-EAST


TOHOKU EMOTION

© 2018 JR-EAST

Si l'on peut déguster à bord du **SL Ginga** un *ekiben* qui marie avec subtilité fruits de mer, algues *konbu* et riz, la compagnie JR East propose aux gourmets une autre expérience grâce au **TOHOKU EMOTION**, son restaurant sur rail entre Hachinohe et Kuji. Une cuisine raffinée à savourer en longeant la magnifique côte Pacifique.

Pour en savoir plus :
https://www.jreast.co.jp/e/joyful/index.html

Un ekiben peut en cacher un autre...

LIGNE SENSEKI

Sendai — Matsushima-Kaigan — Ishinomaki

LIGNE KAMAISHI

Hanamaki — Tôno — Kamaishi



Amiyaki gyûtan bentô

Une ode à la langue de bœuf, spécialité de Sendai



Shinmiyagi Sanriku Ogonkaidô

Les trésors de l'océan servis sur un délicieux lit de riz



SL Ginga Bentô

Les amateurs de fruits de mer s'y retrouveront

Si bien manger dans un train relève de l'exception sur les réseaux ferrés occidentaux, au Japon, le voyage ferroviaire rime souvent avec découverte culinaire. C'est tellement vrai que de nombreux Japonais organisent leurs déplacements en fonction des *ekiben* disponibles en gare.

La région du Tôhoku a tout pour satisfaire ces aventuriers du goût. En empruntant la ligne Senseki (Sendai-Ishinomaki), les voyageurs savent qu'ils vont longer les rivages de l'océan Pacifique, qu'ils pourront faire une halte à Matsushima considéré comme l'un des trois plus beaux paysages du Japon, mais aussi qu'ils auront le loisir de savourer tranquillement leur *ekiben* le temps que le train parcourt les 50 km de la ligne. Bon nombre d'entre eux choisiront l'*Amiyaki gyûtan bentô* pour profiter de la célèbre langue de bœuf de Sendai servie sur un lit de riz. Ou bien s'ils préfèrent les produits de la mer, ils se tourneront vers le *Shinmiyagi Sanriku Ogonkaidô*.
En faisant le choix de la ligne Kamaishi (Hanamaki-Kamaishi), c'est un autre décor qui s'offre à eux. Le train serpente dans de profondes vallées où dominent des forêts de hêtres et de cèdres qui ont nourri le folklore local. A Tôno, ils ne manqueront pas de goûter au *Kappa bentô* servi dans un plat dont la forme est le visage de cet être espiègle que tous les Japonais connaissent. Ils lui rendront hommage en se délectant de l'association poulet et œuf assaisonnée avec soin sur un lit de riz dont le parfum est une invitation à l'évasion. Le *SL Ginga bentô* donne quant à lui accès à la savoureuse diversité des produits de la mer locaux.

ZOOM ANNONCES

événements

● **FUKUSHIMA PRIDE by Junko Koshino.** Point de vente jusqu'au 22 décembre 2018 : Sway Gallery 18-20 rue de Thorigny Paris 3e.

cours

IMOTO SEITAI FRANCE - MÉTHODE JAPONAISE AUTHENTIQUE DE SOINS ET D'EXERCICES D'AJUSTEMENT POSTURAUX
À Paris : Formation à l'année, Cours découverte et Week-ends Séminaire ouverts à toutes et à tous quel que soit son âge et ses objectifs. Centre affilié à l'Institut Imoto Seitai de Tokyo «Honbu Dojo». Soins personnalisés auprès de monsieur Olivier LAHALLE. Retrouvez toutes les informations sur www.imoto-seitai.fr
Contact : info@imoto-seitai.fr / 06 33 48 86 30

● **Stage intensif de japonais** pour débutant du 29 janvier au 22 mars 2019 - 32 heures - mar. et ven. 19h-21h - 395€ TTC. Matériel compris. Inscription sur www.espacejapon.com

divers

● **Les kimonos,** et tous les accessoires et les Haorris en vente. www.kimonoaparis.com

● **Maux de tête chroniques**
【Soft Seitai spécial maux de tête】 70€ pour la 1ère séance de 80min.
【Offre spécial pour les lecteurs du Zoom Japon】 29€ pour la 1ère séance de 80min. Pour plus d'informations : 07 69 96 87 18
Kanda Seitai Paris 14ème

Tarifs des annonces (pour 100 carac.)	
Emploi	50€ttc
Evénement	45€ttc
Cours	40€ttc
Amitié	40€ttc
Logement	35€ttc
Divers	30€ttc

Options	
20 car. suppl.	5€ttc
option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
cadre	50€ttc
gras	50€ttc
img. papier	100€ttc



emplois



DELFONICS

Concept store de papeterie Design japonais recherche

Vendeur(se) C.D.I

PROFIL :
- Expérience réussie dans la vente ou le service
- Bonne présentation et sens du service
- Sensibilité produit et bonne connaissance de la papeterie, du design ou de la mode
- Bon niveau d'anglais
- Des connaissances en chinois ou en japonais seraient un plus

Salaire : Smic + majoration dimanche et jours fériés + tickets restaurants
Envoyer CV + LM à recrutement@delfonics.fr

● **Recherche serveur(se)** ayant des compétences en coréen en temps partiel ou temps plein pour un restaurant coréen dans le quartier Opéra (75002). Veuillez nous contacter et envoyer votre CV à M. Kim à daunoux@gmail.com



Restaurant ATSUATSU recherche

un serveur (h/f)

polyvalent à temps plein 35h avec coupure variable sur 5 jours.
Profil recherché : souriant, accueillant, dynamique, endurant, sens du service, de la vente et du travail d'équipe. Connaissance de la culture japonaise requise.
Envoyez votre CV+LM à office@atsuatsu.fr

● **Maison de thé et épicerie gourmande** rech. vendeur(se) CDI temps plein à Paris 10e. Souriant(e), à l'aise en français, exp. en vente, aime le thé. CV à clementine@maisonbourgeon.com

ZOOM JAPON Publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 - Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483
Imprimé en France
Responsable de la publication : Dan Béraud
Contact publicité : pub@zoomjapon.info
Ont participé à ce numéro :
Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Ritsuko Koga, Eric Rechsteiner, Jean Derome, Ryôko Sekiguchi, Johann Fleuri, Steve John Powell, Maeda Haruyo, Benjamin Parks, Laura Liverani, Angeles Marin Cabello.
Yoshiyuki Takachi, Kashio Gaku, Shoko Etori, Kimié Ozawa, Miho Masuko, Takako Taniguchi, Chiho Ichikawa, Mathilde Barbotin, Marie Varéon (maquette)



NHK WORLD - JAPAN

presents

SONGS OF TOKYO

"Songs of Tokyo" fait son retour pour une seconde série d'émissions.
Découvrez les artistes qui occupent le devant de la scène musicale japonaise.

Programmation en novembre

1ère partie	samedi 17 à 18h10	3ème partie	samedi 24 à 18h10
2ème partie	dimanche 18 à 18h10	4ème partie	dimanche 25 à 18h10

Artistes

[ALEXANDROS] Daichi Miura DA PUMP Eir Aoi GARNiDELiA
Golden Bomber Hiroyuki Sawano/ SawanoHiroyuki[nZk] KANJANI∞
Keyakizaka46 Maaya Uchida NEWS Nogizaka46 Sayuri Ishikawa
Touken Danshi (from the musical "Touken Ranbu")

(ordre alphabétique)

www.nhk.or.jp/songsoftokyo/

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :

CANAL canal 473



canal 244



canal 358

canal 548



canal 264

En direct sur le web et l'appli gratuite :
nhk.jp/world

